

Groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP »

**Procès-verbal de la réunion
du 23 mars 2022**

*Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.
Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).*

Étaient présents le 23 mars 2022 - Matin :

Monsieur Michel FEDERIGHI (président de séance)

Monsieur Mickaël BONI, Monsieur Olivier BOUTOU, Madame Valérie CAMEL, Monsieur Bernard CARON, Madame Catherine CHUBILLEAU, Monsieur Alain GONTHIER, Madame Sylvie MIALET, Madame Fanny RENOIS, Madame Samira SARTER, Madame Bénédicte WELTE, Monsieur François ZUBER

Étaient absents ou excusés :

Madame Corine BAYOURTHE, Monsieur Alain MIMOUNI, Madame Marianne SINDIC

Coordination scientifique de l'Anses

Présidence

Monsieur Michel FEDERIGHI assure la présidence de la séance pour la matinée.

1. ORDRE DU JOUR

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante :

Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porcs (saisine n°2021-SA-0201)

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le résultat de l'analyse des liens d'intérêts déclarés dans les DPI¹ et de la saisine à l'ordre du jour n'a pas mis en évidence de risque de conflit d'intérêts. En complément de cette analyse, le président demande aux membres du GT GBPH s'ils ont des liens voire des conflits d'intérêts qui n'auraient pas été déclarés ou détectés. Les experts n'ont rien à ajouter concernant les points à l'ordre du jour de cette réunion.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 12 experts sur 15 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Anses a été saisie le 16 novembre 2021 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porcs.

Ce projet de guide concerne les activités d'abattage et de découpe de porcs et s'étend de la réception des animaux à l'abattoir jusqu'à l'expédition des produits issus de l'activité d'abattage et de découpe incluse.

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni par téléconférence le 26 novembre 2021, le 11 février et le 23 mars 2022 sur la base d'un rapport initial rédigé par 7 rapporteurs. La méthodologie employée par le GT GBPH est définie dans l'avis de l'Anses relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (Anses, 2018). Les discussions ont porté sur le champ d'application, les diagrammes de fabrication, la méthodologie d'analyse des dangers, la pertinence des dangers identifiés et finalement retenus (dangers biologiques, chimiques, physiques, d'origine hydrique, allergènes)

Pour le GT GBPH, le champ d'application est défini clairement. Lors des discussions en séance, des aspects de protection animale ont été évoqués. En effet, la sensibilité particulière de l'espèce porcine aux conditions d'allotement, de transport, de déchargement, d'attente et d'amenée peut conduire à des défauts d'évolution du muscle après abattage ainsi qu'à une fragilisation de la muqueuse intestinale qui, de fait, exercera moins son rôle de barrière, notamment aux microorganismes. Selon les experts du GT GBPH, bien que les questions de protection animale avant et pendant l'abattage ne constituent pas des mesures d'hygiène ou de sécurité à proprement parler, leur incidence indirecte sur le devenir des produits d'abattage et de découpe, particulièrement dans l'espèce porcine, justifie qu'au moins un rappel de ce sujet soit présent dans le guide, quitte à orienter ensuite le lecteur sur des documents techniques spécifiques. Un avis de l'Anses a été émis sur un projet de guide de bonnes pratiques de protection animale en abattoir de porcs².

S'agissant des diagrammes de fabrication, les experts du GT ont souligné un véritable effort de présentation de la part des rédacteurs de ce GBPH avec une description complète et détaillée des différentes opérations unitaires pour l'abattage puis la découpe.

La méthode d'analyse des dangers décrite par les rédacteurs est bien appliquée, le GT GBPH évoque quelques précisions pouvant aider les opérateurs.

¹ DPI : Déclaration Publique d'Intérêts

² <https://www.anses.fr/fr/system/files/SANT2013sa0222Ra.pdf>

La liste longue des dangers biologiques potentiels indiquée dans le projet de guide est incomplète, le GT GBPH recommande d'ajouter *Erysipelothrix rhusiopathiae* et *Clostridioides difficile*.

En ce qui concerne la liste courte, les dangers biologiques significatifs retenus dans le projet de guide sont pertinents à l'exception de *Mycobacterium*. La mention du virus de l'hépatite E est à ajouter dans un des tableaux des dangers significatifs.

Les experts du GT GBPH considèrent que les listes des dangers chimiques potentiels et significatifs doivent être complétées par les composés perfluorés et les retardateurs de flamme bromés parmi les dangers présents à l'arrivée à l'abattoir, ainsi que par les MCDA constituant les divers équipements utilisés dans les abattoirs et les ateliers de découpe.

Par ailleurs, concernant les allergènes, le GT considère que les deux dangers mentionnés (lait de truie et allergènes alimentaires potentiellement présents dans les abats blancs) retenus dans le guide sont pertinents.

S'agissant des dangers physiques, le GT GBPH recommande d'inclure dans la liste (i) les dents de porc, (ii) les particules métalliques issues de l'usure des machines et outils de découpe. La liste des dangers physiques significatifs est presque complète.

Enfin, la réflexion relative aux dangers hydriques est globalement bien menée. Le GT GBPH recommande néanmoins aux rédacteurs i) de consulter et utiliser les fiches outils de l'Anses (2014³, 2017⁴), ii) de mieux aborder les « dispositifs de protection du réseau » pour éviter les retours d'eau notamment depuis les dispositifs de douchage, des nettoyeurs haute pression ou des eaux chaudes sanitaires ou des zones de stationnement des animaux ou de lavage, iii) de revoir les considérants relatifs aux dangers hydriques quand la transcription de la Directive 2020/2184 sera effective en droit français en 2023.

Les différents encadrés conclusifs du corps de texte relatifs à chaque catégorie de dangers sont rassemblés dans le paragraphe de conclusion.

Le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente.

Après discussion les experts présents considèrent que ce projet de guide correspond à la catégorie « intermédiaire a » des lignes directrice pour l'évaluation des GBPH (Anses 2018⁵), c'est-à-dire que « l'analyse des dangers proposée nécessite des modifications mineures et devra prendre en compte les recommandations du GT GBPH pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ». Les conclusions du GT GBPH sont validées en séance à l'unanimité des présents.

M. Michel FEDERIGHI

³ Anses (2014) fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : caractéristiques des eaux utilisées en industries agro-alimentaires.

⁴ Anses (2017) Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agroalimentaire. Aspects pratiques. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2016SA0111.pdf>

⁵ Anses (2018) Avis de l'Anses relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) en date du 30 Juillet 2018 (saisine n°2017-SA-0155).

Président du GT GBPH